



1/22

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP REGIÃO DE SÃO GOTARDO

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - Do objeto

CAPÍTULO II - Dos produtos

CAPÍTULO III - Da produção

Seção I - Área de produção

Seção II - Plantio, cultivo, colheita e pós-colheita

Seção III - Do armazenamento, embalagem e transporte

CAPÍTULO IV - Do controle

Seção I - Do controle

Seção II - Da identificação

Seção III - Da comercialização

CAPÍTULO V - Do nome geográfico REGIÃO DE SÃO GOTARDO

Seção I - Do direito ao uso

Seção II - Da proteção

CAPÍTULO VI - Dos direitos e deveres

CAPÍTULO VII - Do Conselho Regulador

CAPÍTULO VIII - Das infrações e penalidades

CAPÍTULO IX - Das disposições finais

ANEXO 1 - ABACATE

ANEXO 2 - ALHO

ANEXO 3 - BATATA

ANEXO 4 - CENOURA

1

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP REGIÃO DE SÃO GOTARDO

CAPÍTULO I

- Do objeto -

Art. 1. O presente Caderno de Especificações estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 2. A IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** é direito exclusivo de todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica delimitada e que satisfaçam o disposto no presente Caderno de Especificações e nas demais legislações aplicáveis.

Art. 3. A IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** é exclusiva para identificar os produtos plantados, cultivados e colhidos dentro da área geográfica delimitada.

CAPÍTULO II

- Dos produtos -

Art. 4. São autorizadas para o uso da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** exclusivamente as variedades de hortifrutis a seguir: abacate, alho, batata e cenoura, cultivados e colhidos acima de 900 metros, nas condições tipificadas.

CAPÍTULO III

- Da produção -

Seção I

- Delimitação da área -

Art. 5. A área geográfica delimitada abrange a totalidade dos municípios de Campos Altos, Ibiá, Matutina, Rio Paranaíba, São Gotardo e Tiros, na Mesorregião do Alto Paranaíba, no do Estado de Minas Gerais.

I - A altitude média de 1100m, tendo um relevo ondulado de solo latossolo vermelho-amarelo;

II - O clima predominante é o tropical de altitude Cwb (clima temperado úmido com inverno seco e verão temperado);

III - O índice pluviométrico de médias anuais é da ordem de 1540 mm;

IV - A temperatura média anual é de 20°C; sendo a mínima de 9,8°C e a máxima de 27,5°C; e

V - A área delimitada apresenta domínio cerrado.

Parágrafo único - Todos estes fatores combinados propiciam a formação de um microclima que influencia diretamente na qualidade físico-química da hortifruticultura produzida, delimitando esta região como produtora de hortifruticultura com características especiais e únicas.

Seção II

- Do Plantio, cultivo, colheita e pós-colheita -

Art. 6. O sistema de cultivo da hortifruticultura corresponde ao sistema tradicional, de acordo com as técnicas de plantio, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

I - Serão adotadas práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos;

II - O Conselho Regulador poderá recomendar sistemas de produção que visem ao aprimoramento qualitativo da plantação e dos produtos colhidos;

III - As exigências técnicas para o plantio, cultivo, colheita e pós-colheita estão estabelecidas em anexo, aprovadas em Assembleia, ao Caderno de Especificações.

IV - Todo o processo produtivo (cura, beneficiamento, lavagem) deverá ser realizado na fazenda do produtor, nas beneficiadoras ou nas cooperativas autorizadas.

Seção VI

- Armazenamento, embalagem e transporte -

Art. 7. Todo o armazenamento e identificação dos produtos designados pela IP REGIÃO DE SÃO GOTARDO deverão ser realizados no interior da área delimitada, na fazenda do produtor, nas beneficiadoras ou nas cooperativas credenciadas.

Art. 8. Os produtos devem ser armazenados e embalados em local estabelecido, seguindo a legislação vigente.

I - As embalagens oficiais, de uso facultativo, serão definidas pelo Conselho da Região de São Gotardo.

Art. 9. O transporte do produto também deverá obedecer a legislação vigente.

Art. 10. Por motivo de força maior, restringido causa econômica, da qual resulte a indisponibilidade temporária para uma das fases de armazenamento e ou identificação do(s) produto(s) no interior da área delimitada, por um ou mais produtores, o Conselho Regulador, em caráter excepcional, em regime especial, pode autorizar, transitoriamente, o armazenamento e ou a identificação fora da área delimitada.

I - Os encargos suplementares causados pelo regime especial deverão ser suportados pelos interessados; e

II - Os produtos em regime especial estão sujeitos a fase de controle.

CAPÍTULO IV

- DO CONTROLE -

Seção I

- Do controle -

Art. 11. O processo de inscrição para os produtores concorrerem ao uso do nome geográfico e ou do selo de controle será definido em resolução interna, observando o período e ou época de cada produto.

Art. 12. Os produtos encaminhados ao Conselho Regulador serão submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação brasileira, bem como aqueles estabelecidos no presente Caderno de Especificações.

Art. 13. Os produtos da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** somente receberão certificado e selo de identificação e controle após terem atendido ao disposto neste Caderno de Especificações, bem como terem sido aprovados pela avaliação sensorial a ser realizada pelo Conselho Regulador ou autoridade por esta indicada, através de ficha desenvolvida para tal finalidade.

Art. 14. O Certificado será fornecido pelo Conselho Regulador que identificará o produto ou produtos, a marca e ou o produtor com direito ao uso da designação da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 15. O selo de controle será fornecido ou autorizado o uso pelo Conselho Regulador mediante pagamento de um valor equitativo a ser definido por resolução interna, observando o princípio da proporção da prestação de serviço.

Parágrafo único. Poderá ser estipulado um percentual sobre o valor pago referente ao selo de controle para ser revertido em outras ações diretamente ligadas a IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 16. Os selos de controle serão numerados sequencialmente, para permitir um adequado controle de uso, referindo-se a um único produto, não podendo ser usado em outros produtos.

Art. 17. A quantidade de selos deverá obedecer a quantidade de produção, forma de identificação no produto e ou embalagem, correspondente de cada produtor inscrito na IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 18. O Conselho Regulador organizará vistorias, auditorias e degustações anuais, semestrais ou bimestrais, agendadas ou não, sempre que entenda necessária, nos cultivos e instalações destinadas ao armazenamento para avaliação, manutenção e fiscalização dos procedimentos e padrões de identidade e qualidade da elaboração e do produto estabelecidos no presente Caderno de Especificações.

I - O Conselho Regulador poderá requerer amostras dos cultivares e do produto, em quantidade suficiente, de modo a verificar o padrão de identidade e qualidade do cultivo ou produto;

II - A amostra será condicionada e identificada com o lote do produto e do estabelecimento do produtor, para depósito e conservação, e posterior análise;

III - O Conselho Regulador será responsável pela amostra do produto, bem como as condições técnicas a serem observadas pela retirada, acondicionamento, embalagem, conservação e análise.

Art. 19. Todo o cultivo, produção e as instalações do estabelecimento devem obedecer a condições e normas de conduta de higiene, trabalho, segurança, meio ambiente e demais, permitindo um controle fácil e eficiente.



5122

Art. 20. Todos os produtores que se dediquem a produção ou comercialização de produtos designadas pela IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** são obrigados a dispor da área de produção e do estabelecimento para controle do Conselho Regulador, e nos quais devem manter os registros atualizados nos termos definidos por resolução interna.

Art. 21. O Conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da obediência das normas prevista nesse Caderno de Especificações bem como das demais legislações em vigor.

Art. 22. Quando o Conselho Regulador suspeitar que o produto não corresponda as especificações do padrão de identidade e qualidade, contidas no respectivo Caderno de Especificações, uma amostra do produto será apreendida para verificação.

Seção II

- Da identificação -

Art. 23. Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão ser identificados em seu corpo ou embalagem, através de selos ou etiquetas, com o nome geográfico **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, seguido ou não da expressão "Indicação de Procedência".

Art. 24. Os produtos não aprovados não poderão utilizar a identificação especificada no artigo anterior. Quando procedente da área delimitada, poderá apenas conter o endereço, em embalagem ou semelhante, conforme norma fixada pela legislação brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

Art. 25. Deverão ser obedecidas as demais normas de embalagem e ou rotulagem pela legislação em vigor.

Seção III

- Da comercialização -

Art. 26. Os produtos identificados com a IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, só poderão ser postos em circulação, ou introduzidos no comércio, após aprovação pelo Conselho Regulador; bem como as respectivas embalagens, e estejam cumpridas as exigências restantes estabelecidas nesse Caderno de Especificações e nas demais legislações.

CAPÍTULO V

- DO NOME GEOGRÁFICO REGIÃO DE SÃO GOTARDO -

Seção I

- Do direito ao uso -

Art. 27. Os produtores estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno de Especificações e nas demais resoluções internas, poderão usar e dispor do nome geográfico reconhecido **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, assim como o direito a

menção "indicação de procedência", em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

Seção II - Da proteção -

Art. 28. A IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** só pode ser usada na hortifruticultura que, cumulativamente, respeite as normas do Caderno de Especificações e das demais legislações, e tenham sido certificadas pelo Conselho Regulador.

Art. 29. A menção ou referência a IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** abrangida pelo presente Caderno de Especificações, pelo produtor, na apresentação, venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido ao produto com direito ao uso.

Parágrafo único. A menção ou referência à IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

Art. 30. É proibido o uso, direto ou indireto, do nome geográfico da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** em produtos que não cumpram os requisitos deste Caderno de Especificações, nomeadamente no acondicionamento, embalagem, rótulos, etiquetas, documentos ou publicidade, mesmo quando a verdadeira origem do produto seja indicada ou que as palavras constitutivas daquelas designações sejam traduzidas ou acompanhadas por termos como «gênero», «tipo», «qualidade», «método», «imitação», «estilo» ou outros análogos.

Art. 31. É proibido o uso, por qualquer meio, de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos, ou qualquer indicação ou sugestão falsa ou falaciosa, que sejam susceptíveis de confundir o consumidor, quanto à proveniência, natureza ou qualidades essenciais dos produtos, bem como de qualquer sinal que constitua reprodução, imitação ou evocação da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 32. As proibições estabelecidas nos artigos antecedentes aplicam-se igualmente a outros produtos ou serviços quando a utilização procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do carácter distintivo ou do prestígio da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

Art. 33. É vedada a reprodução da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** em obras ou em publicidade, quando daí se possa depreender que a mesma constitui designação genérica.

CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES -

Art. 34. São direitos dos produtores:

- I - O direito do uso do nome geográfico da **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**;
- II - O direito do uso a menção "indicação de procedência";
- III - Observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno de Especificações;
- IV - Observar e fiscalizar as medidas adotadas pelo Conselho Regulador;

V - Propor ao Conselho Regulador medidas de melhoramento do Caderno de Especificações;
VI - Impedir terceiros do uso indevido da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, independente da defesa conferida pelo Conselho Regulador e ou pelo CRSG.

Art. 35. São deveres dos produtores:

- I - Zelar pela imagem da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**;
- II - Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas desse Caderno de Especificações;
- III - Prestar as informações cadastrais;
- IV - Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador e das demais legislações em vigor;
- V - Manter o cultivo e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, meio ambiente, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente;
- VI - Permitir o livre acesso as propriedades de cultivo e estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas desse Caderno de Especificações.

CAPÍTULO VII - DO CONSELHO REGULADOR -

Art. 36. O Conselho da Região de São Gotardo é considerado o Conselho Regulador da IP da **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, conforme objetivos estabelecidos no art. 4, alínea k, do Estatuto.

Art. 37. O Conselho Regulador orientará e efetuará o controle do plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita da produção das frutas através de registros cadastrais, vistorias e degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos designados pela IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 38. O Conselho Regulador manterá atualizados os cadastros relativos ao:

- I - Registro de inscrição do produtor;
- II - Registro de inscrição das propriedades produtoras da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**;
- III - Certidões atualizadas da comprovação das certificações das propriedades participantes;
- IV - Registro das visitas e ou auditorias realizadas nas propriedades dos participantes.

Parágrafo único. Somente produtores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de produção poderão concorrer a IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 39. Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

Art. 40. A produção será objeto de controle pelo Conselho Regulador, através de:

- I - Obtenção de declaração de área de produção;
- II - Obtenção de declaração de produtos colhidos;
- III - Visitação e ou inspeção;
- IV - Análise físico-química;
- V - Análise de resíduos;
- VI - Concessão de certificados;
- VII - Concessão de selos;



VIII- Fiscalização.

Art. 41. O Conselho Regulador, através do seu comitê ou comissões específicas, deverá:

- I - Fiscalizar os produtores a veracidade das declarações fornecidas;
- II - Fiscalizar se os produtores seguem as normas de plantio, cultivo e ou manejo, colheita e pós-colheita estabelecidas por este Caderno de Especificações;
- III - Recolher amostras destinadas a análise físico-química e ou residual;
- IV - Aprovar os produtos com direito ao uso da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**;
- V - Conceder os certificados e selos aos produtores;
- VI - Fiscalizar o uso dos selos da designação IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** nos produtos aprovados.

Art. 42. O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos as operações executadas nos estabelecimentos, no sentido de assegurar a origem dos produtos da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

- I - Tais controles incluem as operações de plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita, armazenamento e ou transporte, de forma a assegurar a rastreabilidade dos produtos designados;
- II - Tais controles são extensivos, quando possível, as operações de compra e venda de produção entre produtores com produtos com direito ao uso ou designado pela IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 43. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

Art. 44. O Conselho Regulador poderá delegar, no todo ou em parte, o controle da produção e da análise do produto, a uma ou demais entidades.

Parágrafo único. Ao Conselho Regulador caberá a fiscalização e a responsabilidade pela(s) entidade(s) contratada(s).

Art. 45. O Conselho Regulador poderá, ainda, estabelecer outros tipos de controle para assegurar a reputação e garantir a elevada qualidade dos produtos da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 46. O Conselho Regulador poderá contar com o apoio dos órgãos e das entidades públicas, federais, estaduais ou municipais, no controle e na produção dos produtos designados com a IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, para evitar fraude, imitação, alteração ou adulteração.

CAPÍTULO VIII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES -

Art. 47. O descumprimento das disposições deste Caderno de Especificações implicará as seguintes penalidades:

- I - Advertência por escrito;
- II - Multa;
- III - Suspensão temporária do direito de concorrer a IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**;



IV - Cassação e cancelamento do registro do produtor e do direito de uso da designação REGIÃO DE SÃO GOTARDO.

Parágrafo único. Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamações, pareceres contrários de auditorias realizadas, prazos de correção não atendidos, fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

Art. 48. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes desse Caderno de Especificações; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o plantio ao armazenamento e transporte.

Art. 49. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes desse Caderno de Especificações; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

Parágrafo único. A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.

Art. 50. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** dar-se a quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições desse Caderno de Especificações.

I - A pena de suspensão temporária será de um ano;

II - Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

Art. 51. A pena de cassação e cancelamento do registro do produtor e do direito de uso da designação **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do certificado ou do selo de controle.

I - A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;

II - Quando cassado o direito de uso da designação o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 30 dias, todo o produto e material com a designação IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

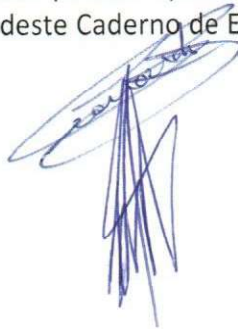
Parágrafo único. A reintegração do produtor para concorrer ao uso da IP somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

Art. 52. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

Art. 53. O uso da designação **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** fora das normas desse Caderno de Especificações e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPÍTULO IX - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS -

Art. 54. O Conselho Regulador poderá aplicar regras de transição nos primeiros 5 (cinco) anos para aplicação integral deste Caderno de Especificações.



Art. 55. Aplicam-se as normas desse Caderno de Especificações na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor.

Art. 56. O presente Caderno de Especificações deverá ser apreciado e aprovado em Assembleia Geral, devidamente registrado em ata.

Art. 57. Os anexos são partes integrantes do Caderno de Especificações.

Art. 58. Os casos omissos e eventuais interpretações deste Caderno de Especificações serão resolvidos preliminarmente pelo Conselho Regulador até que a Assembleia Geral decida em caráter final.

Art. 59. Este Caderno de Especificações poderá ser reformado, no todo ou em parte, mediante deliberação tomada em Assembleia Geral Extraordinária, convocada para este fim.

Art. 60. O presente Caderno de Especificações entrará em vigor após o reconhecimento da Indicação de procedência **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** pelo INPI.



ANEXO 1: PROCESSO DE PRODUÇÃO DA CULTURA DO ABACATE

1. PADRÃO DO ABACATE.

1.1. Abacate: Hass, Margarida, Breda ou Fortuna, com calibre/peso médio: i) Hass: 100 a 150g, de 150 a 200g, ou acima de 200g; ii) Margarida: 600 a 800g, 800 a 1000g, e acima de 1000g; iii) Breda: 400 a 600g, e acima de 600g; iv) Fortuna: 600 a 800g, 800 a 1000g, e acima de 1000g; com acabamento limpo, com pedúnculo de até 2 cm, livre de defeitos graves.

2. PLANTIO.

2.1. Preparo do solo: o preparo do solo segue as recomendações gerais para implantação de outras frutíferas perenes. Dependendo da situação pode ser necessário uma subsolagem. Fazer correções.

2.2. Espaçamento: a escolha do espaçamento depende de vários fatores como a variedade, topografia do terreno, grau de adensamento, se o plantio é consorciado ou não, tratamentos culturais, e o caráter do adensamento (definitivo ou não). Em geral se emprega três tipos de espaçamentos; o quadrado, o triangular e o retangular.

2.3. Plantio das mudas nas covas: as covas devem ter de 50 a 60 cm, e devem ser preparadas com adubação e calagem de plantio, quando necessário.

2.4. Proteção contra os ventos: em áreas sujeitas a ventos fortes é preciso sustentar a muda amarrando-a cuidadosamente a uma estaca.

2.5. Replantio é uma prática importante, que deve ser feito visando a substituição de plantas fora do padrão da cultura ou plantas mortas. Deve ser feita o mais cedo possível, a fim de manter a uniformidade do pomar.

2.6. Desbaste: no caso de plantio adensado, o desbaste deve ser feito conforme a idade das plantas e o fechamento do pomar.

3. PODAS.

3.1. Brotações do porta-enxerto: comuns nos primeiros meses, devem ser totalmente eliminadas.

3.2. Poda de formação: é recomendada, e consiste na eliminação da gema apical ainda no viveiro, favorecendo a emissão de ramos laterais, e evita que a planta atinja altura excessiva. As plantas jovens devem sofrer contínuos despontamentos dos ramos verticais mais vigorosos estimulando a formação de ramos mais baixos, favorecendo o seu crescimento lateral.

3.3. Poda de frutificação: totalmente dispensável, porém a poda de primavera pode ser benéfica para cultivares excessivamente produtivos por causa do raleio dos frutos resultante.

3.4. Poda de limpeza: é a única poda recomendada para o abacateiro em idade de frutificação. Consiste no corte de todos os galhos secos, quebrados, mal situados e/ou excessivamente danificados por pragas e moléstias.

4. CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS.

4.1. Controle de plantas daninhas; recomenda-se o controle das plantas entre as leiras, pois competem com em nutrientes e água. Mas também são benéficas evitando a exposição do solo, evitando erosão e aumentando o nível de matéria orgânica do solo. Pode-se usar o controle químico.

5. IRRIGAÇÃO.

5.1. Irrigação: de acordo com as condições climáticas da região não se usa a prática da irrigação.

6. ADUBAÇÃO.

6.1. Demanda: a adubação deve basear-se no conhecimento das exigências nutricionais da cultura e deve ser avaliada mediante análises de solo e análises periódicas de folhas. As doses e a época de aplicação dos adubos, deve adequar-se as características da variedade plantada, do porta-enxerto e da idade da planta.

6.2. Análises; a análise de solo fornece informações e propõe correções de nutrientes, pH e nível de matéria orgânica, enquanto a análise foliar permite identificar possíveis carências, permitindo sua correção.

6.3. Recomendação

6.3.1. Adubação de plantio e pós plantio: aplicar 30 kg de N/cova, parcelados em outubro e janeiro, em cobertura, sendo a primeira aplicação após o pegamento das mudas. O fósforo deve ser aplicado conforme a disponibilidade do solo, variando de 30 a 90 g de P₂O₅/cova, aplicados no plantio. O potássio também deve ser aplicado conforme a disponibilidade do solo, variando de 20 a 60 g de K₂O/cova, parcelado em duas aplicações, uma em outubro e outra em março. Recomenda-se ainda, misturar a terra de enchimento da cova com 20 L de esterco de curral (ou 5L de esterco de galinha) 60 dias antes do plantio. Pode-se ainda, misturar a terra de enchimento da cova 100 g de calcário.

6.3.2. Adubação de crescimento e formação:

i) 1º ano pós plantio; 60g de N/cova. Parcelando-se 1/3 em outubro e o restante em janeiro. 15 a 45g de P₂O₅/cova, aplicado em março, e 10 a 30g de K₂O, também em março, em uma única dose;

ii) 2º ano pós plantio; 80g de N, parcelando-se 20g em outubro, 40g em janeiro e 20g em março. Aplicar 20 a 60g de P₂O₅ e K₂O em março;

iii) 3º ano pós plantio; 100 g de N, sendo 40g em outubro, 40g em janeiro, e 20g em março. Aplicar de 30 a 90g de P₂O₅ em março, e 20 a 60g de K₂O em março.

6.3.3. Adubação de produção

i) 4º ano; 180g de N/cova, sendo 40g em agosto, 80g em outubro e 60g em dezembro. 30 a 90g de P₂O₅/cova em março, e 50 a 150g de K₂O/cova, aplicados e 10 a 30g em outubro, 20 a 60g em dezembro e 20 a 60g em março.

ii) 5º ano; 200g de N/cova, sendo 40g em agosto, 80g em outubro, 60g em dezembro e 20g em março. 40 a 120g de P₂O₅/cova em março, e 50 a 150g de K₂O/cova, sendo 10 a 30g em outubro, 20 a 60g em dezembro e 20 a 60g em março.

iii) 6º ano em diante; 240g de N/cova, parcelados em 40g em agosto, 80g em outubro, 60g em dezembro e 60g em março. 50 a 150g de P₂O₅/cova em uma única dose em março, e 70 a 120g de K₂O/cova, parcelados, sendo 20 a 60g em outubro, 30 a 90g em dezembro e 20 a 60g em março.

6.4. Recomenda-se ainda, que a adubação fosfatada seja aplicada de forma localizada. Recomenda-se o uso de matéria orgânica a cada três anos.

7. COLHEITA.

7.1.1. Determinação do ponto de colheita: a determinação do ponto de colheita do abacate baseia-se em vários parâmetros relacionados ao aspecto externo (aparência do pedúnculo e coloração da casca), e interno (característica da polpa e revestimento do caroço), físico (peso

ou volume), resistência da polpa (consistência) e ainda, a medição elétrica e espectrofotométrica, e no aspecto químico (teor de óleo).

7.1.2. Aderência do pedúnculo é tanto maior quanto mais verde for o fruto, porém deve-se tomar cuidado pois algumas doenças como a antracnose atacam o pedúnculo, dando a falsa impressão de que está no ponto de colheita.

7.1.3. A coloração brilhante da casca tende a se tornar opaca, a medida que o fruto for amadurecendo.

7.1.4. A polpa, no ponto de colheita, deve ter coloração verde-clara e uniforme.

7.1.5. O caroço, quando o fruto está verde, encontra-se recoberto por tegumento carnoso, espesso, e de cor branca. Com a maturação, a espessura do revestimento diminui e se torna uma película delgada.

7.1.6. O peso específico do fruto tende a diminuir com o processo de maturação.

7.1.7. Resistência da polpa, com o desenvolvimento fisiológico o abacate tende a perder a umidade, ocorrendo o endurecimento gradativo da polpa, a qual diminui sua consistência mediante o amadurecimento do fruto.

7.1.8. A medição elétrica: é um processo bastante sofisticado e empregado com mais frequência na pesquisa.

7.1.9. A medição espectrofotométrica, baseada na transmissão e reflexão de luz para cálculos de coordenadas de cor, embora tenha sido utilizado, para determinação do ponto de colheita do abacate, não tem mostrado muita eficiência.

7.2. A operação de colheita: deve ser feita com muito cuidado, evitando-se batidas ou rachaduras. Frutos com ferimentos além de amadurecer mais rapidamente, podem permitir a entrada de fungos, causando podridão.

7.3. Utilizam-se escadas e tesouras e redes apropriadas.

7.4. Os frutos jamais devem ser colhidos sem o pedúnculo. A retenção ou remoção completa do pedúnculo e do pedicelo aumenta muito a taxa respiratória e, por conseguinte, a perda de peso, e também o processo de amadurecimento.

7.5. O turno de rega varia de 3 a 4 dias, e o volume varia de acordo com a evaporação.

8. PÓS COLHEITA.

8.1. Seleção e classificação: a seleção deve ser feita mediante a eliminação de frutos com defeitos de descoloração da casca, frutas sem pedúnculo, frutas com manchas na casca, danos mecânicos, frutas com polpa mole devido a batida por queda no momento da colheita, e frutas mal formadas, frutas com manchas devido ao ataque de algum patógeno.

8.2. Após a seleção as frutas devem ser classificadas, observando-se os seguintes fatores: cultivar, conforme a espécie cultivada; grupo de acordo com a sua forma, podendo ser esférico, oblongo ou piriforme; classe, de acordo com o tamanho, grande, médio, ou pequeno; e tipo, conforme a sua qualidade, que é estabelecida pelo cliente.

8.3. Tratamento de proteção das frutas: feita por meio de impermeabilizante como cera ou revestimento plástico com a finalidade de reduzir a respiração e consequentemente, a liberação de etileno, evitando que o seu amadurecimento se acelere. Normalmente é feito para frutas a serem exportadas.

8.4. Tratamentos complementares: exigidos por países importadores para que a importação seja autorizada pelo departamento fitossanitário desses países.



14/22

9. COMERCIALIZAÇÃO E EMBALAGEM.

9.1. A comercialização pode ser feita a granel.

9.2. Embalagens em caixas de papelão ou plásticos.

4

ANEXO 2: PROCESSO DE PRODUÇÃO DA CULTURA DO ALHO

1. PADRÃO DO ALHO.

1.1. Alho: da classe roxo nobre, circular, com calibre 51 a 55 mm, 56 a 60 mm, ou acima de 60 mm, de cor predominante roxo (dente), de pele branca ou levemente roxa, com acabamento extra ou especial, sem raiz, com pito de 1.5 cm, livre de defeitos graves.

2. SEMENTE.

2.1. A variedade plantada na Região de São Gotardo é o Ito.

2.2. Tamanho da semente: os melhores alhos das classes 5, 6 e 7.

2.3. LV: plantas livres das viroses por cultura de meristema potencializando a produtividade.

2.4. Época da escolha da semente: normalmente a escolha da semente já acontece na safra anterior quando se determinam as quadras ou lotes destinados a semente e estes são armazenados em locais diferente aos destinados ao mercado.

3. PREPARO DO ALHO SEMENTE PARA PLANTIO.

3.1. O preparo do alho semente deve ser de tal maneira que não se machuque os bulbilhos que serão plantados.

3.2. A classificação do dente por peso, a eliminação dos bulbilhos com defeito e o tratamento dos mesmos fazem parte dessa etapa.

3.3. O preparo da semente de alho é basicamente manual, com ajuda de um debulhador mecanizado e classificador do bulbilho por tamanho.

3.4. Vernalização: é a substituição artificial do acúmulo de temperatura baixas para diferenciação ou formação de bulbilhos, temperatura em torno de 3 a 4º C por um período de 40 a 50 dias.

3.5. Debulha; após a retirada da câmara fria o alho é colocado para secar para facilitar a debulha mecânica.

3.6. Após é feita uma seleção manual para repassar o alho que não ficou totalmente debulhado e fazer a primeira seleção de qualidade, separando além das túnicas externas, do disco, do pito os bulbilhos com problemas de danos mecânicos e afetados com fungos.

3.7. Não pode haver danos mecânicos nos bulbilhos por onde penetrem fungos como *Penicillium* sp e o *Fusarium* sp.

3.8. Classificação: o bulbilho é classificado por tamanho após a debulha, já que se planta de maneira distinta cada peso de bulbilho. A classificação é feita por equipamentos com malhas com aberturas progressivas onde separam por tamanho utilizando somente sementes com peso acima de 1,5 g/bulbilho.

3.9. Depois da classificação do bulbilho a semente é tratada por imersão em solução e seca em esteira antes do plantio.

3.10. Cronograma de plantio: o plantio é de acordo com o planejamento de cada produtor, iniciando em março e finalizando em maio. Sendo que abril e início de maio é o ideal.

4. PREPARO DO SOLO.

4.1. Além de um alho semente grávido e sadio, a rotação de cultura é fundamental ao sucesso dessa cultura. Além da rotação de culturas o alho é muito exigente em correção de solo, não tolera alumínio tóxico. Responde bem a adubações com nitrogênio e fósforo.

- 4.2. Recomenda um preparo antecipado do solo de 35 a 45 dias antes do plantio.
- 4.3. Preparo do solo: depois da colheita da cultura anterior o solo é preparado para plantio do alho.
- 4.4. Adubação e encanteiramento: no momento do plantio é feito a distribuição do adubo e em seguida é preparado o solo com enxada rotativa preparando e marcando os pontos de colocação dos bulbilhos.
- 4.5. Espaçamento e população: são plantados em fileiras duplas com espaçamento entre as fileiras duplas de 40 cm em média e entre as fileiras simples de 10 cm em média, com distancias entre os bulbilhos de 10 cm em média, totalizando uma média de 350.000 plantas por hectare em média.
- 4.6. Não colocar os bulbilhos virados, não ter falhas, assegurando o stand final.

5. PLANTIO.

- 5.1. O preparo do solo deve ser feito no tempo certo para que o plantio tenha uniformidade.
- 5.2. Todo plantio é manual, com número de plantas (stand) desejado e o ápice dos bulbilhos virados para cima.
- 5.3. A marcação onde será feito o plantio deve ser bem visível e sem torrão.

6. IRRIGAÇÃO.

- 6.1. Após o plantio deve ser feita a primeira irrigação para que a brotação do dente seja rápida e uniforme. Evitando falhas.
- 6.2. Durante o período da diferenciação é reduzido o volume de água para evitar o super brotamento.
- 6.3. O turno de rega varia de 3 a 4 dias, e o volume varia de acordo com a evaporação.

7. CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS.

- 7.1. Após o plantio, usando pulverizador de barra com bico leque, passa-se herbicida pré-emergente. O solo deve estar úmido para uma melhor ação desses produtos.
- 7.2. No decorrer do ciclo o controle das plantas daninhas é feito basicamente com herbicidas, utilizando herbicidas para controle de folhas largas e folhas estreitas.

8. CONTROLE FITOSSANITÁRIO.

- 8.1. Controle de doenças foliares: são feitos controle sempre preventivamente. Para a maior eficiência do controle, deve-se fazer monitoramento constante da lavoura.
- 8.2. A tecnologia de aplicação é muito importante, como a hora certa de entrar na lavoura, a qualidade da água usada, a rapidez da cobertura e o alvo a ser atingido. Complementando, cuidado com o uso de EPI (equipamento de proteção individual) e a destinação das embalagens vazias.

9. TRATOS CULTURAIS.

- 9.1. Capina: além do uso de herbicidas a capina manual deve ser realizado nas áreas que o controle não foi 100%. A capina é realizada baseada no acompanhamento da lavoura.
- 9.2. Adubação de cobertura: o alho responde bem as adubações de cobertura com nitrogênio.
- 9.3. São 2 a 4 coberturas realizadas. Sendo a primeira entre 20 a 30 dias antes da diferenciação e após a diferenciação entre 55 a 65 dias. Cuidado para não jogar o nitrogênio muito próximo a diferenciação pois pode induzir o super brotamento.

2

9.4. Irrigação: de acordo com o ciclo da cultura e a evaporação da região.

9.5. Despiste ou corte da haste flora: o corte deve ser realizado quando o mesmo tiver exposto e iniciando a lignificação, normalmente quando a haste fizer uma volta em torno de si. O corte da haste floral é para aumentar a produtividade uma vez que a planta carreará a energia a energia para formação dos bulbilhos e não da estrutura floral. Mas cuidado para não cortar muito cedo, pois acarretará numa má formação do pito.

10. COLHEITA.

10.1. A colheita inicia-se em julho e se estende até outubro quando a planta atingir a maturação fisiológica.

10.2. O ponto de colheita se dá quando o número de folhas verdes for 6 em média. Ou, quando os dentes ficarem bem salientados. Ou quando a espessura das túnicas afinarem. Este período se dá aos 100 dias para o plantio do cedo, início de março e 120 a 130 dias para o plantio de abril a maio.

10.3. Não colher antes da maturação fisiológica, pois haverá perda de peso e má formação dos bulbos. E colher após o ponto de maturação, pois o bulbo perderá as túnicas, ambas situações depreciam a qualidade do produto.

10.4. A colheita é feita totalmente manual e/ou semi-mecanizado.

10.5. Manual, quando assa uma chapa abaixo da planta para soltar os mesmos e em seguida é feito os maços para secagem nos galpões ou fazem a pré cura para depois fazer as leiras para secagem a campo.

10.6. Semi-mecanizado é quando utiliza máquinas que arranca, faz os maços para secagem em galpões. Após a arranca e feito os maços o alho é transportado para os galpões, nesse caso não é feito a pré cura. Esse alho deve ser destinado aos galpões bem ventilados para evitar a deterioração no galpão.

10.7. Quando utilizar a máquina de arranca, sempre manter bem regulado para evitar danos mecânicos. E quanto mais seco o solo melhor para a máquina.

11. CURA NO CAMPO.

11.1. Pré cura: quando é feito o enleiramento no campo para fazer a cura no campo é necessário fazer um pré cura de aproximadamente 5 dias em média de acordo com a condição climática evitando assim que o alho não deteriore nas leiras.

11.2. Após a pré cura e levar o alho para as leiras, espera-se de 15 a 30 dias para a cura total do alho. Em seguida é feito o corte das raízes e da rama.

12. CURA NO GALPÃO.

12.1. A cura do alho é realizada nos galpões destinados a esse fim. Após a colheita é feita os maços, e o alho é transportado para os galpões destinados a cura.

12.2. Durante o transporte e colocar nos estaleiros deve-se evitar danos nos bulbos para evitar depreciação do produto final.

12.3. Na operação de pendurar o alho no galpão observar para que os bulbos sempre fiquem virado para parte baixa. O galpão deve ser bem ventilado para facilitar a secagem e evitar que mofe.

12.3. A cura no galpão varia em torno de 30 dias par estar bem seco, em seguida é feito o corte da raiz e da rama.

13. PREPARO DO ALHO.

13.1. Corte: após a cura do alho é cortado manualmente, com tesoura própria. No momento do corte tomar muito cuidado, verificando se o alho está seco e ou muito seco. Recomenda-se fazer uma pré seleção dos bulbos no momento do corte separando os bulbos estourados ou danificados mecanicamente e ou deteriorados.

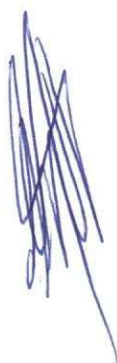
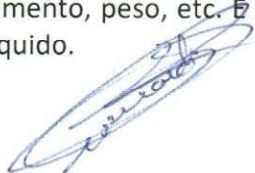
13.2. Classificação: após o corte o alho é classificado por tamanho (classe). Nessa operação o alho passa por malhas com diâmetros determinados.

13.3. Limpeza: após a classificação e de acordo com o mercado é feito a limpeza do bulbo.

13.4. Mercado de alho toaletado e limpo: essa operação consiste em tirar as túnicas externas sujas. Além da limpeza essa operação faz também a seleção por qualidade (tipo). A operação é manual, bulbo por bulbo.

13.5. Mercado de alho escovado: essa operação consiste em passar o alho sobre uma esteira de escova tirando somente as túnicas externas mais sujas e retira somente os bulbos danificados.

13.6. Embalagem: após a limpeza o alho é embalado em caixas de papelão de 10 kg líquido identificando o produto com a classe e tipo, também identificando o produtor, data de validade, de embalagem, peso, etc. E no caso de alho para indústria é embalado em sacas de nylon de 10 kg líquido.



4



ANEXO 3: PROCESSO DE PRODUÇÃO DA CULTURA DA BATATA

1. PADRÃO DA BATATA.

1.1. Batata: cilíndrico oblongo, com calibre de 50 a 70 mm, de cor amarelo claro, com pele lisa, e livre de defeitos graves.

2. SEMENTE.

2.1. Variedades: as variedades são Agata e Cupido para mercado fresco, e Asterix, Markies e Atlantic para mercado de batata industrializado.

2.2. Classe da emente de batata: Tipo I é 50 a 60 mm de diâmetro na circunferência menor; Tipo II é de 40 a 50 mm, e Tipo III é de 28 a 40 mm.

2.3. A classe base para efeito de cálculo é o Tipo II.

2.4. Na batata também a produção de semente é de cultura de meristema e LV (livre de vírus).

2.5. Escolha da semente já acontece nas lavouras destinadas a produção de semente e de produtores idôneos.

3. PREPARO DA BATATA SEMENTE PARA PLANTIO.

3.1. Sempre observar a brotação do tubérculo.

3.2. A quebra de dormência do tubérculo é feito através de armazenamento em câmaras frigoríficas por um período de 30 a 60 dias, estendendo-se até 150 dias para algumas variedades específicas, ou através de trocas gasosas artificialmente do ambiente onde se encontra o tubérculo.

3.3. Recomenda-se tratamento dos tubérculos somente dentro do sulco de plantio, após o plantio.

3.4. Plantio: são duas épocas a de verão, plantio de novembro a janeiro; e de inverno é maio a junho.

4. PREPARO DO SOLO.

4.1. Preparo do solo: depois da colheita da cultura anterior o solo é preparado para plantio da batata.

4.2. Recomenda um preparo antecipado do solo de 60 a 90 dias, antes do plantio.

4.3. Sulcamento e Adubação: no momento do plantio é feita a distribuição do adubo e em seguida é distribuído os tubérculos, onde pode ser manual ou mecanizado.

4.4. Espaçamento e população; são plantados em fileiras simples com espaçamento entre as fileiras de 75 cm a 90 cm em média, com distancias entre os bulbos de 20 cm a 60 cm em média, totalizando uma média de 30.000 plantas por hectare.

5. PLANTIO.

5.1. Para que o plantio tenha essa uniformidade é necessário que o preparo do solo seja feito no tempo certo.

5.2. Todo plantio é manual, e/ou mecânico.

5.3. A marcação onde será feito o plantio deve ser bem visível e sem torrão.

6. IRRIGAÇÃO.

6.1. Logo após o plantio deve ser feita a primeira irrigação para que a brotação da batata seja rápida e uniforme. Evitando falhas.

6.2. O turno de rega varia de 3 a 4 dias, e o volume varia de acordo com a evaporação.

7. CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS.

7.1. Após o plantio, usar pulverizador de barra com bico leque, distribuir o herbicida pré-emergente. O solo deve estar úmido para uma melhor ação desses produtos.

7.2. No decorrer do ciclo o controle das plantas daninhas é feito basicamente com herbicidas, de acordo com a necessidade.

8. CONTROLE FITOSSANITÁRIO.

8.1. Recomenda-se fazer todo o controle preventivamente, pois a batata é muito sensível para as doenças. Para a maior eficiência do controle, deve-se fazer monitoramento constante da lavoura.

8.2. A tecnologia de aplicação é muito importante, como a hora certa de entrar na lavoura, a qualidade da água usada, a rapidez da cobertura e o alvo a ser atingido.

8.3. Cuidado com o uso de EPI (equipamento de proteção individual) e a destinação das embalagens vazias.

9. TRATOS CULTURAIS.

9.1. Capina: além do uso de herbicidas, a reentrada do controle das plantas daninhas, será realizado nas áreas que o controle não foi 100%.

9.2. Adubação da batata é colocado $\frac{3}{4}$ no plantio e $\frac{1}{4}$ na cobertura na amontoa.

9.3. Irrigação: de acordo com o ciclo da cultura e a evaporação da região.

10. COLHEITA.

10.1. Preparo da lavoura para a colheita: quando a planta atingir a maturação fisiológica.

10.2. O ponto de colheita se dá quando o tubérculo não descascar, normalmente se dá aos 100 dias de plantado.

10.3. A colheita é feita totalmente com cata manual e/ou semi-mecanizado.

10.4. Após a arranca, o tubérculo é colocado em bag's para ser transportado as beneficiadoras, onde são lavados, secados, classificados e selecionados.

10.5. Quando utilizar a máquina de arranca: sempre manter bem regulado para evitar danos mecânicos. E quanto mais úmido o solo melhor para o tubérculo.

11. LAVAÇÃO, SECAGEM SELEÇÃO.

11.1. Após a colheita a batata é levada para a lavação, onde é feito o processo de lavação, secagem, e separação dos tubérculos estragados e classificados por tipo.

11.2. Após, a batata é embalada em sacarias de juta, nylon e/ou clone, que são produtos sintéticos imitando a juta.

11.3. Toda sacaria é de 50 kg ou 25 kg de acordo com o cliente e mercado.

11.4. A comercialização se dá preferencialmente lavada, sendo que temos a comercialização escovada.

ANEXO 4: PROCESSO DE PRODUÇÃO DA CULTURA DA CENOURA

1. PADRÃO DA CENOURA.

1.1. Cenoura: cilíndrica, com calibre/diâmetro de 3,5 à 4 cm (medidos no terço superior), com 18 à 20 cm de comprimentos, de cor alaranjado intenso, pele lisa, sem talos e livre de defeitos graves (ex: danos mecânicos, pintas, torta, ombro verde, doenças).

2. SEMENTE.

2.2. As variedades plantadas na Região de São Gotardo são de acordo com a época de plantio. Hoje temos variedades de inverno, primavera, verão e outono.

3. PREPARO DO SOLO.

3.1. Preparo antecipado do terreno: correção nutricional, controle de nematoides, e o formato.

3.2. Solo bem preparado: sem torrões, sem acúmulo de água, e baixo índice de sementeiras de plantas daninhas.

3.3. A rotação de cultura é fundamental ao sucesso dessa cultura. Além da rotação de culturas a cenoura é muito exigente em correção de solo, não tolera alumínio tóxico. Responde bem a adubações com nitrogênio e fósforo.

3.4. Recomenda um preparo antecipado do solo de pelo menos dois meses antes do plantio.

3.5. Preparo do solo: depois da colheita da cultura anterior o solo é preparado para plantio da cenoura.

3.6. Adubação e encanteiramento: no momento do plantio é feita a distribuição do adubo e em seguida é preparado o solo com enxada rotativa preparando, e fazendo a semeadura.

3.7. Espaçamento e população: são plantados em fileiras duplas e/ou triplas.

3.8. População final de inverno em média de 650.000 pl/ha e 500.000 pl/ha no verão.

4. PLANTIO.

4.1. Todo plantio é mecanizado. O sucesso da lavoura passa também pelo plantio bem realizado, com número de plantas (stand) desejado.

4.2. Para que o plantio tenha essa uniformidade é necessário que o preparo do solo seja feito no tempo certo.

5. IRRIGAÇÃO.

5.1. No início a irrigação é diária, mas, com o tempo, vai espaçando o intervalo de irrigação.

5.2. O turno de rega varia de 3 a 4 dias, e o volume varia de acordo com a evaporação.

6. CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS.

6.1. Após o plantio, usando pulverizador de barra com bico leque, passa-se herbicida pré-emergente. O solo deve estar úmido para uma melhor ação desses produtos.

6.2. No decorrer do ciclo o controle das plantas daninhas é feito basicamente com herbicidas, utilizando herbicidas para controle de folhas largas e folhas estreitas.

7. CONTROLE FITOSSANITÁRIO.

7.1. Controle de doenças foliares: são feitos controle sempre preventivamente. Para a maior eficiência do controle, deve-se fazer monitoramento constante da lavoura.

1



22/22

7.2. A tecnologia de aplicação é muito importante, como a hora certa de entrar na lavoura, a qualidade da água usada, a rapidez da cobertura e o alvo a ser atingido. Complementando, cuidado com o uso de EPI (equipamento de proteção individual) e a destinação das embalagens vazias.

8. TRATOS CULTURAIS.

8.1. Capina: além do uso de herbicidas a capina manual deve ser realizado nas áreas que o controle não foi 100%.

8.2. A capina é realizada baseada no acompanhamento da lavoura.

8.3. Adubação de cobertura: a cenoura responde bem as adubações de cobertura com nitrogênio. São 2 coberturas realizadas.

9. COLHEITA.

9.1. A colheita inicia-se quando atingir a maturação fisiológica. Isto se dá no plantio de verão, em torno de 90 a 100 dias, e no inverno de 110 a 120 dias.

9.2. A colheita é feita totalmente manual e/ou semi-mecanizado.

9.3. Manual: quando passa uma chapa abaixo da planta para soltar os mesmos e em seguida é quebrada a rama, e colocado nos contentores para transportar até o lavador.

9.4. A arranca semi-mecanizado: é quando a arranca e a quebra da rama é feito quando utiliza máquinas.

10. LAVAÇÃO E EMBALAGEM.

10.1. Após a colheita no campo, a cenoura é levado para a lavação em contentores plásticos.

10.2. Na lavação é feito, a lavação, o descarte das cenouras não apropriadas para a comercialização, separar por classe e embalar em caixas de papelão de 22 kg.

PROTOCOLO Nº 19253 - Registro nº 444 - Av 42
Livro A17 - Folha 567/588 - Data 29/04/2022
Cotação: Emol R\$329,87 - TFC R\$112,83 - Recomeço R\$19,87 - Desp.: R\$0,00 - Valor Final R\$462,57 - ISS: R\$6,63 - Códigos 6101-0 (1), 6601-9 (1), 8101-8 (22)
Alexânia Cristina da Silva Antunes - Substituta
PODER JUDICIÁRIO - TJMG - CORREGEDORIA GERAL DE JUSTIÇA
Cartório de Registro de Títulos e Documentos e Civil das Pessoas Jurídicas de São Gotardo - MG
SELO DE CONSULTA: EJT17450
CÓDIGO DE SEGURANÇA: 2780.7802.7807.9302
Quantidade de atos praticados: 24
Ato(s) praticado(s) por: Alexânia Cristina da Silva Antunes - Substituta
Emol.: R\$349,74 - TFC: R\$112,83
Valor Final: R\$462,57 - ISS: R\$6,63
Consulte a validade deste Selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>

